

LES APERITIFS

SANS ALCOOL

LES REGIONAUX

Apéritif Maison	4.00 €
(Macvin du Jura avec Crémant du jura)	
Macvin du Jura	3.70 €
Kir au vin Blanc du Jura	2.60 €
Kir au Bourgogne aligoté	2.60 €
Coupe de Crémant du jura	3.70 €
(Nature, avec liqueur de fruits rouges ou avec liqueur de Pêche)	
Arbois Jaune	7.00 €
Vin de Paille	7.00 €
Anisés (vieux Pontarlier)	3.00 €
Absinthe (“un Emile”)	4.00 €

LES BIERES

Bière Pression 25 cl	3.00 €
Kronenbourg 1664	
Bière bouteille 33 cl	4.50 €
“La rouget de Lisle”	
- Millefleurs (cervoise au miel)	
- Combe au loup (brune)	
- Blanche des plateaux	
- Griottines	
“Brasserie Gessienne”	
BIO artisanale	
- Blanche	
- Blonde	
- Ambrée triples	
Brasserie Lizon” artisanale	
- Blanche	
- Brune	
- Ambrée	

LES CLASSIQUES

Champagne	8.00 €
(Nature, avec liqueur de fruits rouges ou avec liqueur de Pêche)	
Anisés	3.00 €
(Ricard, Pernod, Pastis)	
Américano maison	4.50 €
Muscat de Beaumes de Venise	3.70 €
Bière Pression 25 cl	3.00 €
Kronenbourg 1664	
Martini rouge ou blanc	3.00 €
Guignolet	3.00 €
Suze	3.00 €
Porto rouge ou blanc	3.50 €
L’esprit du Malt	7.00 €
de la montagne de Reims distillerie Guillon. Finition fut de champagne	
Paddy Irish whiskey	5.00 €
Clan Campbell Blended scotch	5.00 €
Four Roses bourbon	5.00 €
Chivas Regal Blended 12 ans	6.50 €

Nectar et jus de Fruits	5.50 €
Fabrication artisanale française (25 cl)	
- Fraise	- Raisin rouge
- Framboise	- Pêche de vigne
- Tomate rouge	- Poire william’s
- Tomate jaune	- Myrtille
Jus de Fruits (Pago 20 cl)	3.00 €
- Orange	- Ananas
- Mangue	- Pamplemousse
- Ace	- Tropical
- Tomate	- Abricot
- Pomme	- Litchi
- citron / citron vert	
Soda	3.00 €
- Orangina	- Jura Cola
- Coca cola	- Coca cola zero
- Perrier	- Schweppes tonic
- St Yorre	- Schweppes agrum’
- Gini	- Bitter Venezzio

LES EAUX

Litre 50 cl

Gazeuse

- Badoit	4.00 €	2.50 €
- Eau de Perrier	4.00 €	2.50 €
- La Bisontine	4.00 €	
(eau de Franche Comté)		

Plate

- Vittel	4.00 €	2.50 €
----------	--------	--------



Hôtel *** - Restaurant "Le Pré Fillet"

Site internet

www.hotel-leprefillet.com

Fermeture hebdomadaire

Dimanche soir, lundi midi et soir,
premier mardi de chaque mois

Horaires de service

Le midi : de 12h à 13h15
Le soir : de 19h15 à 20h15

**Pour les tables
de huit convives ou plus,
nous vous remercions
de choisir pour tous
dans le même menu**

*Nous vous proposons une cuisine
«fait maison» avec des produits du
terroir. Merci de votre compréhension*



*pour les éventuels manques...
et temps de préparation...*

*C'est avec plaisir que nous vous
informons sur nos producteurs
et «petits secrets».*

Végétarien, allergies....

*Pour les personnes végétariennes,
allergiques ou contrainte à un régime
particulier : Demandez nous !
Nous pouvons vous aider à choisir des
plats dans les menus ou dans la carte*

MENU DES PETITS GOURMETS

*Pour les enfants
Jusqu'à 12 ans*



Choisissez dans le **menu terroir**,
**spécialités, gourmand, petit
plaisir ou plaisir.**
nous vous préparerons une
 demi-portion
pour un **demi-tarif.**

MENU DES BAMBINS

*Pour les enfants
Jusqu'à 7 ans
8.00 €*



*(avec un verre de sirop à l'eau
ou un diabolo)*

*Petite charcuterie
ou
Petite salade composée
~~~~~  
Filet de poisson meunière  
ou  
Escalope de veau à la crème  
~~~~~  
Légumes
~~~~~  
Glace  
ou  
Fromage Blanc*

## MENU DU JOUR

*(Ce menu n'est pas servi le soir, ni le samedi  
dimanche ni les jours fériés)*

**13.50 €**  
**(16 € avec fromage et dessert)**

**¼ de vin ou ½ bouteille d'eau  
et 1 café compris**

*Entrée du jour  
◇◇◇*

*Plat du jour  
◇◇◇*

*Plateau de fromages  
ou  
Fromage blanc à la Crème  
ou  
Dessert au choix*

## MENU « VITE FAIT »

*(Cette formule n'est pas servie le soir, ni le  
samedi dimanche ni les jours fériés)*

**12 €**  
**¼ de vin ou ½ bouteille d'eau**

**Plat du jour  
avec garniture du jour**

◇◇◇  
**Café gourmand**



## MENU TERROIR 25 €

### Mise en bouche du moment

\*\*\*\*\*

#### \*Salade du terroir

*(avec dés de bleu du Haut jura et langue de bœuf salées fumée)*

ou

#### \*Melon et noix de jambon cru fumée du Chalam

ou

#### \*Velouté maison

\*\*\*\*\*

#### \*Duo de filets de truite rose et blanche en papillote au bleu du Haut Jura

ou

#### \*Caille lardée rôtie, oignonade au Macvin

### Légumes assortis

\*\*\*\*\*

#### \*Plateau de fromages

ou

#### Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

### Dessert au choix

mes  
sélections  
du terroir

= plats précédés de \*

*Prix nets hors boissons. Pour les allergènes, demandez nous*

## *MENU SPECIALITES 31 €*

*(avec 1 entrée)*

## *MENU GOURMAND 38 €*

*(avec 2 entrées)*

Mise en bouche du moment

\*\*\*\*\*

\*Fraicheur de l'été à la truite Fumée du Jura  
*(salade de melon, tomate, avocat)*

ou

\*Langue de bœuf salée fumée

ou

\*Ris de veau flambé au Marc du Jura  
*(avec un supplément de 3 €)*

\*\*\*\*\*

Poisson du moment

ou

\*Sot l'y laisse de dinde aux champignons et morilles

Légumes assortis

\*\*\*\*\*

\*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## *MENU Petit PLAISIR 42 €*

*(avec 1 entrée)*

## *MENU PLAISIR 50 €*

*(avec 2 entrées)*

Mise en bouche du moment

\*\*\*\*\*

\*Foie gras de canard marbré à notre façon

et /ou

\*Gambas et noix de saint Jacques,  
purée de petits pois

\*\*\*\*\*

\*Trou Jurassien

\*\*\*\*\*

\*Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune

ou

\*Filet de sandre aux queues d'écrevisses

Légumes assortis

\*\*\*\*\*

\*Plateau de fromages

ou

Fromage blanc à la crème et son coulis

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

# A LA CARTE

mes **S**élections = plats précédés de \*  
du **T**erroir

## Les salades et entrées froides

|                                                                                                                        | <u>Entrée</u> | <u>Plat</u> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| * Salade paysanne .....<br>(salade, dés de comté, jambon cru fumé, croûtons...)                                        | 5.00 €        | 8.00 €      |
| *Salade terroir .....<br>(salade, dés de bleu de Gex, langue de bœuf salée fumée...)                                   | 7.00 €        | 10.00 €     |
| *Salade aux trois fromages .....<br>(salade, toasts chauds de comté, morbier et bleu du haut Jura...)                  | 7.00 €        | 10.00 €     |
| *Salade foie gras .....<br>(salade, foie gras, jambon cru fumé...)                                                     | 8.00 €        | 13.00 €     |
| *Salade truite fumée .....<br>(salade, truite du Jura fumée...)                                                        | 8.00 €        | 13.00 €     |
| *Salade caille chèvre .....<br>(salade, toast de chèvre chaud, jambon cru fumé, filets de caille au miel et Macvin...) | 9.00 €        | 14.00 €     |
| Salade verte .....                                                                                                     | 3.00 €        |             |
| *Assiette de charcuterie assortie .....                                                                                | 12.00 €       |             |
| *Foie gras marbré à notre façon .....                                                                                  | 15.00 €       |             |

## Les entrées chaudes

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| *Velouté maison, croutons et fromages du Haut Jura..... | 7.00 €  |
| *Langue de bœuf salée fumée .....                       | 12.00 € |
| *Gratin de queues d'écrevisses .....                    | 15.00 € |
| *Ris de veau flambés au Marc du Jura.....               | 15.00 € |
| *Croûton                      aux champignons .....     | 13.00 € |
| aux morilles.....                                       | 27.00 € |
| *Œufs pochés aux morilles .....                         | 18.00 € |

Prix nets hors boissons. Pour les allergènes, demandez nous.

## Les Œufs et Poisson garnis

|                                                |                |
|------------------------------------------------|----------------|
| *Omelette aux morilles .....                   | 16.00 €        |
| *Truite meunière .....                         | 14.00 €        |
| *Truite aux amandes et crème au vin Jaune..... | 17.00 €        |
| *Poisson du moment .....                       | Selon arrivage |

## Les Viandes garnies

|                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| *Langue de bœuf salée fumée .....                                      | 17.00 € |
| *Ris de veau flambés au Marc du Jura.....                              | 20.00 € |
| *Brochette de filets de caille au Miel et Macvin.....                  | 23.00 € |
| *Poulet de Bresse aux Morilles et vin Jaune.....                       | 30.00 € |
| Escalope de veau           à la crème .....                            | 17.00 € |
| *aux morilles.....                                                     | 32.00 € |
| *Escalope de veau jurassienne au Bleu de Gex (bleu du Haut Jura) ..... | 20.00 € |
| au Comté .....                                                         | 20.00 € |
| Filet de bœuf (origine France)   Nature .....                          | 22.00 € |
| Aux 5 baies .....                                                      | 24.00 € |
| *Aux Morilles.....                                                     | 36.00 € |

## Les Fromages

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| *Plateau de fromages .....                                  | 5.00 € |
| Fromage blanc à la crème et coulis de framboises.....       | 5.00 € |
| Fromage blanc à la crème, poivres du moulin et herbes ..... | 5.00 € |
| *Le toast chaud « au bleu du Haut Jura » .....              | 3.00 € |